



LE MAGASIN GÉNÉRAL DU CHAMPIGNON

Vous êtes mycophage, mycophile, ou simplement «myco-intéressé»? Alors, cette boutique est votre destination! Depuis 2005, son fondateur, Pierre Noël, nous emmène dans les sous-bois champignonnesques avec sa fille Judith. Deux passionnés, deux spécialistes souvent sollicités pour leurs connaissances en la matière. Formations, sorties cueillettes, causeries gourmandes, site web... et la Mycoboutique. Celle-ci s'organise en différentes petites zones: un coin pour la culture (sorte de minilaboratoire avec plein d'accessoires), un coin lecture (sélection de livres spécialisés), un coin cuisine (comptoir avec champignons frais provenant de leurs réseaux de cueilleurs, sablés et glace aux cèpes faite par la boutique Point G...), un coin épicerie avec tous les produits maison signés Mycodélices (champignons séchés, en poudre, huiles...) et un coin médicinal (avec différents usages du chaga, le champignon du bouleau). Demandez à plonger votre nez dans une boîte contenant du lactaire à odeur d'érable («sugar burned milk»)... Quand le champignon se prend pour du sirop!



Photo: Mycoboutique

✓ Ouvert tous
les jours

👤 Pierre Noël